Eldom®

WA1S

- **GOFROWNICA**
- **WAFFLE MAKER**
- **SENDVIČOVAČE**
- **WAFFELAUTOMAT**
- **ВАФЕЛЬНИЦА**

Eldom sp. z o.o.
Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12

www.eldom.eu

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GOFROWNICA WA1S

OPIS OGÓLNY

1. Lampki kontrolne
2. Uchwyt
3. Regulator temperatury
4. Pokrywa

DANE TECHNICZNE

- moc: 1000W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszelkie części opakowania.

Uwaga:
Podczas pierwszego użycia może wydzielać się zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie. W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno.

- Przetrzeć płyty grzejne wilgotną szmatką
- Zamknąć pokrywę (bez ciasta)
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Czerwone światło **(1)** wskazuje iż urządzenie zostało podłączone do zasilania. Zielona lampka **(1)** zapala się, gdy urządzenie gotowe jest do użycia.
- Ustawić regulator temperatury **(3)** na poziom **„5”**.
- Po 10 minutach należy przesunąć regulator temperatury na poziom **„1”**.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Otworzyć gofrownicę poprzez przyciśnięcie uchwytu **(2)** a później uniesienie pokrywy.
- Pozostawić urządzenie w takim stanie do wychłodzenia.
- Gdy urządzenie wystudzi się, należy raz jeszcze przetrzeć płyty grzejne wilgotną szmatką. Gofrownica jest gotowa do użycia.

PIECZENIE GOFRÓW

Po przygotowaniu ciasta należy:

- Umieścić urządzenie na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni
- Lekko natłuścić płyty masłem, margaryną lub olejem aby były zdatne do pieczenia gofrów.

Ważne!
Urządzenie należy obsługiwać jedynie za pomocą uchwytu i regulatora temperatury. Inne części urządzenia będą gorące co wiąże się z ryzykiem poparzenia.

- Zamknąć pokrywę urządzenia
- Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić regulator temperatury na pożądaną wartość. Czerwone światło świadczy o tym, iż urządzenie jest podłączone do prądu i nagrzewa się. Gofrownica jest gotowa do użycia, gdy zapali się zielona lampka.
- Otworzyć gofrownicę poprzez przyciśnięcie uchwytu **(2)** a później uniesienie pokrywy.
- Aby zrobić gofra należy umieścić odpowiednią ilość ciasta na powierzchni płytki, (ok. 2 łyżki stołowe)
  Przy nałożeniu zbyt dużej ilości ciasta istnieje ryzyko otwarcia się pokrywy **(2)** w trakcie pracy urządzenia.

Ważne!
Jeśli istnieje potrzeba zrobienia dwóch gofrów w tym samym czasie, należy nałożyć tę samą ilość ciasta na obie części płytki. Jeśli ilości nie będą równe, gofry mogą mieć różną wielkość.

- Zamknąć pokrywę. Należy się upewnić czy zatrzask na uchwycie zamykający obie płyty grzejne działa poprawnie.

Ważne!
Czasami zdarza się, że zielona lampka często wyłącza się i znowu zapala. Wskazuje ona, iż temperatura w urządzeniu spadła i musi automatycznie powrócić do ustawionej, wyższej temperatury.

- Gofry są gotowe po upływie trzech minut. Można określić poziom zbrązowienia gofrów przez dostosowanie regulatora temperatury lub poprzez zastosowanie odpowiednio długiego czasu pieczenia. W ten sposób gofry mogą być złocisto-brązowe lub ciemnobrązowe i chrupiące. Podany czas pieczenia jest orientacyjny.
  Czas pieczenia zależy od:
  - rodzaju ciasta
  - oczekiwanego poziomu wypieczenia gofrów i ilości gofrów w gofrownicy
  - poziomu ustawienia regulatora temperatury

- Otworzyć pokrywę gofrownicy i sprawdzić czy gofry osiągnęły właściwy kolor. Jeśli nie, trzeba zamknąć urządzenie i pozwolić by gofry się dopiekły.
  Gdy gofry będą gotowe należy otworzyć pokrywę i wyciągnąć je.

Uwaga!
Wyjmując gofry należy uważać by nie zniszczyć powierzchni płytek. Aby tego uniknąć należy stosować drewniane lub plastikowe narzędzia kuchenne.

Po upieczeniu ostatniego gofra należy odłączyć gofrownicę od sieci i zostawić do wychłodzenia z otwartą pokrywą.

WSKAZÓWKI

- Wszystkie składniki powinny być należycie wymieszane, co zapewni odpowiedni proces rumienienia
- Jeśli zamiast wody użyje się mleka, gofry będą bardziej miękkie i brązowe
- Nie należy kłaść chrupiących gofrów jeden na drugim gdyż szybko miękną. Aby pozostały chrupiące należy je kłaść obok siebie.

PRZEPIS NA CIASTO

Składniki:
- 2 szklanki maki
- 2 szklanki mleka
- 4 jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 50ml oleju
- szczypta soli
- około 1/2 szklanki cukru

Jajka utrzeć z cukrem, następnie wsypać makę uprzednio wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dodać mleko i olej mieszając do uzyskania jednolitego ciasta. Posolić do smaku.

Przepisy na ciasto na gofry dostepne są również na stronach internetowych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.
- Nie należy zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Mogłoby to spowodować śmiertelne porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Na początku należy przetrzeć płytki ręcznikami papierowymi, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie należy oczyścić urządzenie i kabel lekko wilgotną ściereczką. Przed kolejnym użyciem urządzenia należy wytrzeć je do sucha.
- Nie używać detergentów i rozpuszczalników. Mogą one nie tylko zniszczyć powierzchnię gofrownicy, jak również pozostać częściowo na płytkach i wtopić się w następne gofry.
- W przypadku osadów trudnych do usunięcia nie należy używać twardych narzędzi gdyż mogą zniszczyć powłoki zastosowane na płytkach urządzenia. Na uparte zabrudzenia najlepiej jest położyć mokrą ścierkę, która rozmiękcza osady.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji,
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji,
- aby wyłączyć urządzenie z sieci nigdy nie ciągnąć za przewód, zawsze używać wtyczki
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
- nie używać na wolnym powietrzu,
- nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia,
- części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za rączkę. Regulator temperatury również staje się gorący po pewnym czasie, dlatego najlepiej założyć rękawice kuchenne
- należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu gofrów z urządzenia. Gotowe gofry są gorące i mogą poparzyć
- nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo
- nie chwytać urządzenia mokrymi rękami,
- podczas otwierania pokrywy może uchodzić bardzo gorący strumień pary. Najlepiej przy tej czynności włożyć rękawice kuchenne
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu,
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy. Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
- Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.

Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych,

GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
- nie może być używane do celów zawodowych,
- gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.

Warunki gwarancji podane są w załączniku.

Eldom sp. z o.o.
Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12
www.eldom.eu

INSTRUCTION MANUAL

Waffle maker WA1S

General description

1. Control lamp (red / green)
2. Hand grip
3. Browning regulator
4. Lid

Technical data

- power: 1000W
- mains voltage: 230V ~ 50Hz

OPERATING

Before taking the appliance into use check to ensure that the appliance, the power plug and the power cable are all in a serviceable condition and that all packaging materials have been removed.

Note:
On first use the development of a light odour may occur, caused by production residues. This is normal and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation. Open a window, for example.

- Wipe the baking plates with a moist cloth.
- Close the lid (without batter).
- Insert the plug into a mains power socket. The red control lamp (1) glows, indicating that the appliance is connected to mains power. The green operating lamp (1) first glow when the appliance is sufficiently heated up.
- Slide the browning regulator (3) to level “5”
- After 10 minutes slide the browning regulator back to level “1”
- Remove the plug from the mains power socket
- Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip (2) and then lifting the lid upwards.
- Leave the appliance open to cool down
- When it has cooled down, thoroughly wipe the baking plates once more with a moist cloth. The appliance is now ready for use.

BAKING WAFFLES

When you have prepared a batter that is intended for baking in waffle makers:

Place the appliance on o level and heat-resistant surface.
Lightly grease the baking plates with butter, margarine or oil that is suitable for baking..

Important!
Take hold of the appliance only by the hand grip. The other appliance parts will be very hot. Risk or Burns!

- Heat the appliance up with the lid closed. To do this, insert the plug into a mains power socket and turn the browning regulator to the required position. The red control lamp indicates that the appliance is connected to mains power and is warming up. As soon as the green control lamp glows the waffle iron is ready for baking.
- Open the appliance by compressing the locking device on the hand grip and then lifting the lid upwards.
- For each waffle place sufficient batter into the centre of the bottom baking surface (approx. 2 tablespoons).

Placing too much cake on the waffle iron is risky, as it may make the lid (2) open when the device is operating

Important!
It you wish to bake two waffles at the some time, place the same amount of batter into both baking areas. If you do not, the baking results will be variable.

- Bring the two baking surfaces together. Ensure that the locking device on the hand grip engages.

Important!
It can happen that, during the baking process, the green operating lamp goes out briefly and then lights up again. This indicates that the adjusted temperature had fallen, causing the appliance to automatically heat itself back up to the programmed temperature.

The waffles are ready after about 3 minutes. You con determine the level of browning either by adjustment of the temperature regulator or by means of the baking time. In this way, the waffles can be baked to a golden yellow or a crispy brown.
The given baking time is only a guide.
The baking time is dependant on:
- the type of cake
- expected baking level of waffles and the number of waffles in the waffle iron
- to which level the browning regulator is set.

- Open the waffle iron to check if the waffles are sufficiently baked resp. brown. If the waffles are not yet ready, re-close the waffle iron and let them bake for a little longer.
- Open the waffle iron and take the waffles out.

Note:
When removing the waffles, be sure not to accidentally damage the coating of the baking surfaces. To avoid this, use only wooden or heat-resistant plastic implements.

After baking the last waffle, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down, with the lid up.

USEFUL TIPS

- Mix all ingredients together uniformly, this will ensure a constant level of browning.
- If you use milk instead of water, the waffles will be softer and darker.
- Never lay crisply baked waffles on top of each other. This causes them to become soft quickly. To keep them crispy, lay them next to each other on a kitchen grill.

RECIPE

Ingredients:
- 2 glasses of flour
- 500 ml milk
- 4 eggs
- 1 teaspoon of baking powder
- 50 ml oil
- a pinch of salt
- approx 1 / 2 glass of sugar

Mix eggs with sugar, and then pour flour, which has been previously mixed with baking powder. Add milk and oil and mix until the cake is homogeneous. Add salt to taste.

Waffle recipes are also available on various Internet sites.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before commencing with the cleaning of the appliance, remove the plug from the mains power socket and allow the appliance to cool down.
- Never submerse any ports of the appliance in water or other liquids. This would bring about the risk of a potentially fatal electric shock.
- First of all, clean the baking surfaces with a dry paper towel to soak up any grease residue.
- Then clean all surfaces and the power cable with a lightly moistened dish cloth. Always dry the appliance well before using it again.
- Do not use detergents or solvents. These could not only cause damage to the appliance, they can also leave traces that could be baked into the next waffles.
- In the case of stubborn residues never make use of hard objects. These could damage the coatings of the baking surfaces. It is better to lay a wet wash cloth on the encrusted residues in order to soften them.

SAFETY INSTRUCTIONS

- carefully read all instructions before using the appliance
- connect the appliance only to a suitably earthed socket compatible with the parameters indicated in the instructions
- do not unplug by pulling the cable
- unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- do not immerse the cable or the appliance in water,
- do not use outdoors
- never locate the appliance close to or underneath inflammable objects, especially not under curtains or suspended cupboards.
- close supervision is necessary when appliance is used by or near children
- parts of the appliance will become hot during operation. You should hold the appliance only by the grip. The browning regulator can also become hot after a certain amount of operation - it is therefore best to wear oven mitts.
- Take precautions when removing the waffles from the device. Ready waffles are extremely hot and may cause burns.
- never leave the appliance unattended when it is in use.
- this appliance is not intended for use by person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- do not touch the appliance with wet hands
- very hot steam clouds can escape when opening the lid. It is thus best to wear oven mitts when opening the appliance.
- never use the appliance if the supply cord is damaged. If found damaged in any way, consult the producer's authorized service centre. The list of service centres is to be found in the appendix and on www.eldom.eu
- refer servicing to an authorized service centre. Modifying the appliance or using spare parts or elements other than the original ones is forbidden and can expose the user to hazard

This symbol on the appliance warns you of the risk of burn caused by hot surfaces.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

- the appliance is made of materials which can be recycled
- it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment,

WARRANTY

- this appliance is designed for domestic use only
- it cannot be used for professional purposes or for other than the intended use,
- improper use will nullify the guarantee. Warranty details in the appendix

NÁVOD K OBSLUZE
SENDVIČOVAČE WA1S

Popis hlavních částí

1 – světelné kontrolky
2 – úchyt
3 – regulátor teploty
4 – příklopné víko

Technické údaje

- Příkon: 1000W
- Napájecí napětí: 230V/50Hz

Používání zařízení

Před prvním použitím přístroje se přesvědčte, že veškeré části přístroje jsou nepoškozeny.

Upozornění:
Při prvním použitím přístroje může dojít ke vzniku zápachu způsobeného vypalováním topných elementů. Jedná se o normální krátkodobý jev. Doporučujeme při prvním použití použít ventilaci nebo otevřené okno.

- Otřete topné plotýnky vlhkým hadříkem
- Přiklopte víko bez potravin
- Zastrčte napájecí vidlici do zásuvky. Červená kontrolka (1) signalizuje, že zařízení je připojeno
- do sítě. Zelená kontrolka se rozsvítí při dosažení nastavené teploty.
- Nastavte regulátor teploty (3) na hodnotu „5“
- Po deseti minutách přesuňte regulátor teploty na hodnotu „1“
- Odpojte vidlici ze zásuvky
- Otevřete sendvičovač za pomocí úchytu (2) a nadzvednutím víka
- Nechte zařízení úplně vychladnout. Jakmile zařízení vychladne, otřete plotýnky vlhkým hadříkem. - Zařízení je připraveno k použití.

Příprava sendvičů

Postupujte následovně:
Zařízení umístěte na rovném a pevném povrchu. Nepoužívejte zařízení v blízkosti lehce hořlavých materiálů. Lehce potřete tukem nebo olejem pečící plotýnky.

Důležité!
Veškerou manipulaci se zařízením provádějte pouze prostřednictvím úchytu a regulátoru teploty. Ostatní části zařízení vykazují vysokou teplotu a hrozí nebezpečí popálenin.

- Přiklopte víko zařízení
- Zastrčte vidlici do zásuvky a nastavte požadovanou teplotu regulátorem teploty. Červená kontrolka (1) signalizuje, že zařízení je připojeno do sítě a nahřívá se. Sendvičovač je připraven k použití v momentě, kdy se rozsvítí zelená kontrolka.
- Otevřete sendvičovač pomocí úchytu (2) a nadzvednutím víka. Nevkládejte do sendvičovače zbytečně velké množství potravin.

Důležité!
Jestli chceme připravit dva sendviče naráz, je důležité, aby oba sendviče měly stejnou velikost.

- Přiklopte víko a přesvědčte se, že je správně zaaretované.

Důležité!
V průběhu přípravy potravin se zelená kontrolka střídavě rozsvěcuje a zhasíná. Znamená to, že termostat automaticky udržuje přednastavenou teplotu.

Sendviče jsou hotové cca po 3 minutách. Stupeň propečení je závislý na zvoleném čase a volbě teploty.
Čas opékání závisí na:
- Druhu potraviny
- Očekávanému stupni propečení a množství sendvičů
- Stupni nastavení teploty

Otevřete víko přístroje a zkontrolujte, zda stupeň propečení odpovídá vaším představám. Pokud tomu tak není, znova přiklopte víko a pokračujte v pečení. Jakmile budou sendviče připravené, po otevření víka je vyjměte z přístroje.

Pozor!
Přivyjímánísendvičůsevyvarujtepoškozenípovrchůpečícíchplotýnek.Nepoužívejte proto žádné kovové předměty, ale dřevěné nebo teflonové pomůcky.

Po ukončení používání přístroje, ho odpojte od sítě a nechte úplně vychladnout.

Doporučení

- Při přípravě těsta věnujte pozornost jeho důkladnému promíchání. Pokud použijete místo vody mléko, sendviče budou měkčí a jemnější
- Dokončené sendviče pokládejte vedle sebe, nikoliv na sebe.

Recept na těsto
- 2 skleničky mouky
- 2 skleničky mléka
- 4 vajíčka
- Lžička prášku do pečení
- 50 ml oleje
- Špetka soli
- Půl skleničky cukru

Vajíčka utřete s cukrem, nasypte prášek do pečiva, dodejte mléko a olej a míchejte do vypracování těsta. Osolte dle chuti.

Čištění a údržba

- Před zahájením čištění se přesvědčte, že zařízení je odpojeno od sítě a je ve vychladlém stavu
- Není dovoleno žádné části zařízení namáčet do vody nebo mýt pod tekoucí vodou, mohlo by to způsobit smrtelné zranění a poškození zařízení
- Napřed otřete topné plotýnky papírovými ubrousky, abyste odstranily veškerý tuk. Následně očistěte zařízení i kabel jemným vlhkým hadříkem. Poté veškeré části vytřete do sucha.
- Nepoužívejte žádné detergenty a rozpouštědla. Mohly byste poškodit vrchní části přístroje anebo i povrch plotýnek
- Na čištění plotýnek nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky, mohly byste poškodit jejich povrch.
- Doporučuje se na zanesené plotýnky položit mokrý hadřík, aby posléze šly lépe odstranit.

BEZPEČNOSTNÍ DOPORUČENÍ

- Před prvním použitím se důkladně seznamte s návodem k obsluze
- Napájecí kabel zastrčte do zásuvky, jejíž parametry jsou shodné s parametry uvedenými v návodu k obsluze
- Při odpojování zařízení od sítě nikdy netahejte za kabel, ale za napájecí vidlici
- Odpojte zařízení od sítě vždy, když ho nepoužíváte nebo před čištěním
- Nenamáčejte přívodní kabel anebo zařízení do vody
- Nepoužívejte na volném prostranství
- Nepoužívejte zařízení v blízkosti lehce hořlavých materiálů jako je nábytek, papír apod.
- Neponechávejte děti bez dozoru v blízkosti zařízení
- Při používání přístroje, jsou některé části horké. Dotýkejte se pouze držadla anebo regulátoru teploty. Při dlouhodobějším používání může i regulátor teploty vykazovat vyšší teplotu a proto je vhodné používat rukavice nebo chňapku.
- Při vyjímání sendvičů ze zařízení, buďte opatrní, protože hotové sendviče jsou horké a mohou vás opařit
- Používané zařízení nikdy neponechávejte bez dozoru
- Přístroj není určen, aby ho obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, dokud nebudou o způsobu používání proškoleny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost
- Nešahejte na přístroj mokrýma rukama
- Při otevírání víka může dojít k výstupu horké páry. Doporučuje se používat ochranné rukavice.
- Nepoužívejte zařízení s poškozeným přívodním kabelem nebo po pádu zařízení anebo při jakémkoliv viditelném poškození přístroje. Veškeré opravy smí provádět pouze autorizovaný servis, seznam servisů naleznete v příloze nebo na stránkách www.eldom.eu
- Veškeré úpravy nebo používání jiných než originálních náhradních dílů je zakázáno, a mohly by být ohrožena bezpečnost uživatele

tento symbol varuje před vysokou teplotou a nebezpečím popálení

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Zařízení je vyrobeno z materiálů, které jsou určené k recyklaci
- Nevyhazujte přístroj do koše, ale předejte ho do nejbližšího střediska, které se zaobírá sběrem a recyklací elektrických a elektronických zařízení

ZÁRUKA

- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti
- Zařízení není určeno pro používání v rámci podnikatelské činnosti
- Nedostatečná údržba nebo nedodržování návodu k obsluze může mít za následek ztrátu záruky

Eldom sp. z o.o.
Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12
www.eldom.eu

BEDIENUNGSEINLEITUNG
WAFFELAUTOMAT WA1S

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

1. Kontrollleuchten
2. Griff
3. Temperaturregler
4. Deckel

Technische Daten

- Leistung: 1000W
- Speisespannung: 230V ~ 50Hz

VORBEREITUNG ZUR NUTZUNG

Vor dem Gerätegebrauch überprüfen Sie bitte, ob das Gerät, der Stecker und das Kabel unbeschädigt sind und sämtliche Verpackungsteile entfernt wurden.

Hinweis:
Beim erstmaligen Gebrauch kann sich Geruch entfalten, der in Folge des Backvorgangs entsteht. Es ist völlig normal und hört nach einiger Zeit auf. Stellen Sie entsprechende Lüftung des Raums sicher, z.B. durch Fensteröffnen.

- Backflächen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Deckel schließen (ohne Teig)
- Stecker in die Steckdose einstecken. Rote Leuchte **(1)** weist darauf hin, dass das Gerät an Strom angeschlossen wurde. Grüne Leuchte **(1)** leuchtet auf, wenn das Gerät zum Gebrauch fertig ist.
- Temperaturregler **(3)** auf „5" stellen.
- Nach 10 Minuten den Temperaturregler auf „1" runter fahren.
- Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Waffelautomat durch Andrücken des Griffs (2) und anschließend Anheben des Deckels öffnen.
- Das Gerät in diesem Zustand auskühlen lassen.
- Nach dem Auskühlen die Backflächen erneut mit einem feuchten Tuch abwischen. Der Waffelautomat ist jetzt zum Gebrauch fertig.

BACKEN DER WAFFELN

Nach dem der Teig vorbereitet ist:
- Das Gerät auf einer ebenen und hitzebeständigen Fläche platzieren,
- Die Backflächen mit Butter, Margarine oder Öl bestreichen, damit sie zum Waffelnbacken geeignet sind.

Wichtig!
Während der Gerätenutzung nur den Griff und Temperaturregler anfassen. Die übrigen Geräteteile sind heiß und derer Berührung kann Verbrennungen verursachen.

- Deckel schließen.
- Stecker in die Steckdose einstecken und Temperaturregler auf den gewünschten Wert einstellen. Rote Leuchte weist darauf hin, dass das Gerät an Strom angeschlossen wurde und sich erhitzt. Das Gerät ist zum Gebrauch fertig, wenn grüne Leuchte aufleuchtet.
- Waffelautomat durch Andrücken des Griffs (2) und anschließend Anheben des Deckels öffnen.
- Entsprechende Teigmenge auf die Backfläche geben, um eine Waffel zu backen. (ca. 2 Esslöffel).
- Wenn Sie zu viel Teig nehmen, besteht das Risiko, dass sich der Deckel (2) während Backvorgangs öffnet.

Wichtig!
Wenn zwei Waffeln gleichzeitig gebacken werden, die gleiche Teigmenge auf beide Teile der Backfläche geben. Bei verschiedenen Teigmengen können die Waffeln verschieden groß ausfallen. .

- Deckel schließen. Vergewissern Sie sich bitte, ob der Griffriegel, der zum Zusammenhalten von beiden Backflächen dient, korrekt funktioniert.

Wichtig!
Die grüne Leuchte schaltet manchmal ab und dann leuchtet wieder auf. Es weißt darauf hin, dass die Temperatur gesunken ist und das Gerät automatisch auf die eingestellte, höhere Temperatur erhitzt wird.

Die Waffeln sind nach ca. drei Minuten fertig. Der Bräunungsgrad der Waffeln kann durch entsprechende Einstellung des Temperaturreglers oder durch Variierung der Backzeit bestimmt werden. Auf diese Weise können Sie Ihre Waffeln golden-braun oder dunkelbraun und knusprig backen.
Die angegebene Backzeit, dient lediglich der Orientierung.
Die Backzeit hängt von folgenden Faktoren ab:

- Teigsorte
- gewünschtem Bräunungsgrad der Waffeln und deren Zahl im Automat
- Einstellung des Temperaturreglers.

Deckel anheben und überprüfen, ob die Waffeln die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben. Wenn nicht, den Deckel wieder schließen und warten, bis die Waffeln fertig gebacken sind.
Wenn die Waffeln bereits fertig gebacken sind, Deckel öffnen und die Waffeln herausnehmen.

Achtung!
Beim Herausnehmen der Waffeln bitte darauf achten, dass die Backflächen nicht beschädigt werden. Um dieses zu vermeiden verwenden Sie Backutensilien aus Holz oder Plastik.

Nachdem die letzte Waffel gebacken wurde, schalten Sie das Gerät vom Netz ab und lassen es mit offenem Deckel auskühlen.

PRAKTISCHE HINWEISE

- Sämtliche Teigzutaten gut miteinander vermischen. Dadurch wird gleichmäßiger Bräunungsprozess sichergestellt.
- Verwenden Sie bei der Anfertigung des Teigs Milch statt Wasser, sind die fertigen Waffeln weicher und schön braun.
- Die fertigen knusprigen Waffeln nicht aufeinander legen; auf diese Weise werden sie schnell weich. Um die Waffeln länger knusprig zu halten, legen Sie diese nebeneinander.

TEIGREZEPTUR

Zutaten:

- 2 Glas Mehl
- 2 Glas Milch
- 4 Eier
- 1 Teelöffel Backpulver
- 50 ml Öl
- eine Prise Salz
- ca. 1/2 Glas Zucke

Eier mit Zucker verrühren, anschließend Mehl mit beigemischtem Backpulver unterrühren. Milch und Öl dazugeben bis der Teig geschmeidig wird. Nach Geschmack salzen.

Verschiedene Rezepturen für den Waffelteig finden Sie auch im Internet.

REINIGUNG UND KONSERVIERUNG

- Das Gerät vor der Reinigung vom Strom abschalten und auskühlen lassen.
- Weder das Gerät noch seine Bestandteile ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Dies könnte zum tödlichen Stromschlag oder zur Beschädigung des Geräts führen.
- Zuerst die Backflächen mit Papiertüchern abwischen, um Fett wegzuwischen .
- Anschließend das Gerät und das Kabel mit feuchtem Tuch säubern. Das Gerät vor erneutem Gebrauch trocken wischen.
- Keine Detergenten oder Lösemittel verwenden, da diese die Oberfläche des Waffelautomaten beschädigen können. Deren Rückstände können außerdem auf den Backflächen zurückbleiben und dann in die später gebackenen Waffeln übergehen.
- Bei schwierigen Verschmutzungen keine harten Werkzeuge benutzen. Diese können die Oberfläche der Backflächen beschädigen. Auf hartnäckige Verschmutzungen am besten einen feuchten Tuch für einige Zeit legen, um diese einzuweichen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts bitte die Gebrauchsanweisung vollständig durchlesen.
- Das Gerät an eine Steckdose anschließen, deren Parameter den in der Betriebsanleitung angegebenen entsprechen.
- Zwecks Abschalten des Geräts vom Netz, immer am Stecker und niemals am Kabel, ziehen.
- Wird das Gerät nicht mehr benutzt, oder vor der Reinigung, ist es komplett vom Stromnetz abzuschalten.
- Das Gerät oder das Anschlusskabel niemals im Wasser eintauchen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von leicht brennbaren Gegenständen verwenden, wiez. B. Möbel, Bettwäsche, Kleidung, Gardinen, Teppichböden u. Ä.
- Kinder niemals unbeaufsichtigt in der Gerätenähe lassen.
- Geräteteile werden bei der Nutzung heiß. Das Gerät nur am Griff anfassen. Der Temperaturregler wird nach gewisser Zeit auch heiß, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
- Beim Herausnehmen der Waffeln aus dem Gerät ist Vorsicht geboten. Die Waffeln sind heiß und können Verbrennungen verursachen.
- Das Gerät während Nutzung niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät sollte nicht von physisch, sensorisch oder geistig behinderten Personen (auch Kindern) benutzt werden, es sei denn diese werden von Verantwortlichen beaufsichtigt.
- Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.
- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf heraustreten, daher am besten Ofenhandschuhe benutzen.
- Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Anschlusskabel, nach Sturz oder einer anderwärtigen Beschädigung betrieben werden. Bei Beschädigung wenden Sie sich bitte an die Servicestelle des Herstellers; Die Kundendienststellen finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung oder auf der Internet-Seite: www.eldom.eu.
- Reparaturen können ausschließlich von einer autorisierten Kundendienstwerkstätte durchgeführt werden. Jegliche Modernisierung oder Einsatz nicht originaler Ersatz- und Zubehörteile ist untersagt und gefährdet die Nutzungssicherheit.

Dieser Symbol warnt vor höher Gerätetemperatur.

UMWELTSCHUTZHINWEISE

- Das Gerät wurde aus Rohstoffen hergestellt, die weiter verarbeitet und recycelt werden können.
- Die Rohstoffe sind bei der zuständigen Annahmestelle abzugeben.

GARANTIE

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht zu gewerblichen Zwecken benutzt werden.
- Bei zuwiderlaufender Benutzung erlischt die Garantie.
  Die genauen Garantiebedingungen werden beigelegt.

Eldom sp. z o.o.
Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLEN
tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12
www.eldom.eu

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАФЕЛЬНИЦА WA1S

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Контрольные лампочки
2. Ручка
3. Регулятор температуры
4. Крышка

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

- мощность: 1000 Вт
- напряжение в сети: 230 В ~ 50 Гц

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед использованием необходимо убедиться в том, что устройство, вилка и сетевой шнур исправны и что все элементы упаковки удалены.

Внимание:
Во время первого использования может появиться запах, который является результатом производственного процесса. Данное явление является нормальным и исчезает после некоторого времени. В помещении необходимо обеспечить соответствующую вентиляцию, напр. открывая окно.

- Протереть плиты влажной тканью
- Закрыть крышку (без теста)
- Подключить прибор к сети. Красная лампочка (1) сигнализирует, что прибор подключен к сети. Зеленая лампочка сигнализирует (1), что устройство готово к работе.
- Регулятор температуры установить в положение «5».
- После 10 мин установить регулятор в положении «1».
- Отсоединить прибор от сети.
- Открыть вафельницу, нажимая ручку (2) и затем поднимая крышку.
- Оставить устройство в таком положении пока остынет.
- Когда устройство остынет, необходимо снова еще раз протереть плиты влажной тканью . Устройство готово к работе.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАФЕЛЬНИЦЕЙ

После приготовления теста для вафель необходимо:

Установите устройство на ровной и стойкой к высокой температуре поверхности. Нанесите масло или маргарин на нижнюю и верхнюю плиты.

ВНИМАНИЕ!
Во время работы устройства прикасаться можно только к ручке и регулятору температуры . Остальные детали будут горячие, что приведет к ожогу.

- Закрыть крышку устройства
- Подключить к сети и установить желаемый уровень температуры. Красная лампочка показывает, что устройство подключено к сети и нагревается. Зеленая лампочка показывает , что вафельница готова к работе.
- Открыть устройство, нажимая на ручку (2), затем поднимая крышку.
- Разлейте соответствующее количество теста на плиты (прибл. 2 столовые ложки) Крышка может открыться во время работы устройства, если вы разольете очень много теста на плиты.

Внимание!
Если необходимо испечь 2 вафли одновременно, нужно разлить такое самое количество теста на обе плиты. Если количество теста будет разное, вафли могут быть разной величины..

- Закрыть крышку. Необходимо убедиться, что зажим на ручке, закрывающий обе плиты работает правильно..

Внимание!
Иногда зеленая лампочка часто выключается и загорается вновь. Лампочка сигнализирует, что температура устройства снизилась и автоматически должна достичь установленный, более высокий уровень температуры.

По истечении 3 минут вафли готовы. Уровень цвета можно регулировать с помощью регулятора температуры, а также изменяя длительность выпечки. Таким образом вафли могут быть золотисто- коричневые или темно-коричневые и хрустящие. Время выпечки указано ориентировочно.
Время выпечки зависит от:
- вида теста
- ожидаемого цвета вафли и их количества в вафельнице
- уровня установки регулятора температуры

- Открыть крышку и проверить цвет вафли. Если не достигнут желаемый уровень, нужно закрыть крышку и оставить их в вафельнице.
Когда вафли испечены, необходимо открыть крышку и их снят

Внимание!
Вынимая вафли, будьте осторожны, чтобы не повредить покрытие плит. Чтобы избежать повреждения плит, используйте деревянные или пластмассовые инструменты.

Когда вы закончите печь вафли, необходимо отсоединить устройство от сети и оставить с открытой крышкой, чтобы остыло.

СОВЕТЫ

- Все ингредиенты должны быть тщательно перемешаны, таким образом обеспечите подходящий уровень цвета вафли
- Если вместо воды, используете молоко, вафли будут более мягкими и коричневыми
- Не нужно класть хрупкие вафли один на другом, потому что быстро становятся мягкими . Чтобы вафли оставались хрустящими, необходимо класть один возле другого.

РЕЦЕПТ: Тесто на вафли

Ингредиенты:
- 2 стакана муки
- 2 стакана молока
- 4 яйца
- чайная ложка пекарского порошка
- 50 мл масла
- щепотка соли
- ок. 1/2 стакана сахара

Яйца растереть с сахаром, затем добавить муку, предварительно смешанную с пекарским порошком. Добавить молоко и масло, мешая до момента получения однолитой массы . Соль по вкусу.
Рецепты на тесто доступны также на веб страницах.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед тем как начать чистку устройства, необходимо отсоединить устройство от сети и подождать пока остынет.
- Запрещается погружение деталей в воду или любую другую жидкость. Может быть причиной смертельного электрического удара или повреждения устройства.
- В начале плиты необходимо протереть бумажными полотенцами, чтобы очистить от жира.
- Затем устройство и шнур необходимо протереть влажной тканью. Перед следующим использованием устройство необходимо протереть на сухо.
- Запрещается использование детергентов и растворителей. Могут не только повредить поверхность вафельницы, также частично остаться на плитах и затем проникнуть в вафли.
- В случае трудных до удаления частиц запрещается использование твердых инструментов, могут повредить покрытие плит вафельницы. На трудноудаляемые частицы лучше положить мокрую ткань, которая их размягчит.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- перед первым использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации,
- сетевой шнур подключить к сети, параметры которой соответствуют параметрам поданными в й инструкции,
- при отсоединении прибора от сети, не тянуть за шнур, всегда используйте вилку,
- прибор отсоединить от сети перед чисткой и если не используется,
- не погружать прибор и шнур в воду,
- не использовать на открытом воздухе,
- не использовать вблизи легковоспламеняющихся материалов как мебель, постель, бумага, одежда, занавески, ковровые покрытия,
- не оставляйте прибор без присмотра возле детей,
- во время работы устройства детали нагреваются. Необходимо держать прибор только за ручки. После некоторого времени, регулятор температуры также нагревается, поэтому лучше всего одеть кухонные рукавицы,
- будьте осторожны, снимая вафли. Готовые вафли горячие и могут обжечь,
- не оставляйте прибор без присмотра,
- лица (в том числе дети) с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями не могут использовать данный прибор, за исключением ситуаций, когда будут под контролем лица, ответственного за их безопасность,
- не прикасаться к прибору мокрыми руками,
- во время открытия крышки может выделяться горячий пар. Лучше всего при этом одеть кухонные рукавицы,
- запрещается использование прибора, если сетевой шнур поврежден, если прибор упал или поврежден иначе. В случае повреждения необходимо обратиться в сервис центр производителя; сервис центры поданы в приложении и на www.eldom.eu
- ремонт может быть произведён только авторизованным сервис центром. Запрещаются какие либо поправки или использование других чем оригинальные запасных частей или элементов устройства, что может опасным.

Знак предостерегает от высокой температурой поверхности прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- прибор изготовлен из материалов, которые могут использованы вторично,
- передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

ГАРАНТИЯ

- устройство предназначено только для домашнего использования,
- прибор не может быть использован для коммерческих целей ,
- в случае неправильной эксплуатации гарантия не является действительной.

Гарантийные условия нах. в приложении

Eldom sp. z o.o.
Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12
www.eldom.eu